

Mascarpone-Eierlikör-Cappuccino-Creme mit Verpoorten

Zutaten

4 Blatt Gelatine
4 El Instant-Cappuccino-Pulver
100 ml heißes Wasser
250 g Mascarpone
100 g Puderzucker
200 ml Schlagsahne
Amarettini
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
etwas Kakaopulver zum Bestäuben



Zubereitung

Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Das Cappuccino-Pulver wird mit heißem Wasser aufgelöst und muss etwas abkühlen.

In der Zeit Mascarpone, Puderzucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren, den abgekühlten Cappuccino einrühren. Die Gelatine wird bei kleiner Hitze in einem Topf unter Rühren aufgelöst und es werde einige Löffel der Masse der Gelatine beigefügt. Anschließend wird die Gelatine unter die Mascarpone-Masse gerührt. Die Sahne steif schlagen und mit der Mascarpone verrühren. Nun füllt man die Amarettini in einen Gefrierbeutel und zerbröselt diese. Dies geht am einfachsten, in dem man mit dem Boden einer Glasflasche darauf klopft.

Dann benötigt man kleine Dessertschälchen. Zu unterst wird im Glas eine Portion Creme geschichtet. Nun abwechselnd eine Schicht Amarettini und eine Schicht Creme übereinander schichten.

Zu guter Letzt kann man mit einer Schablone oder auch einfach so ein wenig Kakaopulver zur Deko darüber streuen.

Leser-Tipp

In kleinen Teelichtgläsern lässt sich eine große Menge dieses köstlichen Nachtisches vorbereiten, die man für viele Gäste auf dem Hochzeitsbuffet anrichten kann.

[Link zum Rezept: Mascarpone-Eierlikör-Cappuccino-Creme mit Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de